

Cena
Cuore

クオーレコース

5,500
(税込6,050)

Antipasto 前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

Zuppa 季節のスープ
Seasonal Soup

Pasta 本日のパスタ
Today's Pasta

Secondo Piatto メインディッシュ(お魚またはお肉)
Main Dish (Fish or Meat)

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena
Tanto

タントコース

6,500
(税込7,150)

Primo Piatto お好きなパスタをお選びください
Your Choice of Pasta

- ・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ(イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin
- ・和牛入りボロネーゼ(タリアテッレ)
Bolognese Tagliatelle with Wagyu Beef Bred

Secondo Piatto お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish

- ・真鯛と殻付き牡蠣のグリル レモン添え
Grilled Sea Bream & Oysters with Lemon
- ・牛ロースのグリル ポルチーニクリームソース
Grilled Beef Loin with Porcini Cream Sauce

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

Cena
Inverno

季節のコース
～冬～

8,000
(税込8,800)

Antipasto 鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

Antipasto Caldo 長崎県産牡蠣のグラタン
Nagasaki Oysters Gratin

Risotto ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味
Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

Primo Piatto パスタ
いずれかお選びください
Your Choice of Pasta

- ・濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ(イカ墨のタリオリーニ)
Squid Ink Tagliolini with Rich Cream Sauce of Sea Urchin

Secondo Piatto お魚かお肉どちらかお選びください
Your Choice of Main Dish

- ・ずわい蟹のフレッシュトマトソース ポッタルガかけ
Fresh Tomato Sauce Spaghetti with Snow Crab, Topped with Bottarga

Dolce デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

Bevande コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

各コース、テーブルチャージ・パン代として500(税込550)を頂戴いたします。
A table charge of 500 (incl.tax550) for bread.

Antipasti

前菜

前菜盛り合わせ 2,200(税込2,420)
Assorted Appetizers

フランス産ノンプレス生ハムレガートと
パルミジャーノレッジャーノ ニョッコフリット添え 2,000(税込2,200)
French Non-pressed Prosciutto Legato
& Parmigiano Reggiano with Gnocco Fritto

フランス産生ハムとサラミ盛り合わせ
ニョッコフリット添え 2,200(税込2,420)
Assorted French Prosciutto & Salami with Gnocco Fritto

フランス産生ハムとブッラータチーズ
季節のフルーツ添え 2,600(税込2,860)
French Prosciutto Ham & Burrata Cheese
with Seasonal Fruit

ピエモンテ名物 バニヤカウダ 1,800(税込1,980)
Piedmontese Specialty : Bagna Cauda

彩りトマトとブッラータチーズのカプレーゼ 1,800(税込1,980)
Tomato & Burrata Cheese Caprese

季節鮮魚のカルパッチョ 季節のフレーバーオイル 2,000(税込2,200)
Fresh Fish Carpaccio with Seasonal Flavored Oil

Antipasti

前菜

季節のインサラータ 1,300(税込1,430)
Seasonal Vegetable Salad

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、
スモーク生ハムのシーザー仕立て 1,500(税込1,650)
Romaine Lettuce with Parmigiano Cheese
& Smoked Pancetta, Caesar Style

~Antipasti Caldo~

天使の海老と季節野菜のフリット 1,800(税込1,980)
Fritto of Angle Prawn & Seasonal Vegetables

長崎県産殻付き牡蠣のグラタン 1,000(税込1,100)
Nagasaki Oysters Gratin

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 890(税込979)
TANTO TANTO's Traditional Onion Gratin Soup

ボローニャ風ラビオリ入りコンソメスープ 1,200(税込1,320)
Consommé Soup with Ravioli Bologna-Style

フォアグラのソテー 赤ワインソース 2,400(税込2,640)
Sauteed Foie Gras with Red Wine Sauce

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～
A variety of sauces and pastas, including classic and regional Italian pastas

Pasta

小海老とほうれん草の娼婦風トマトスパゲッティ 1,900(税込2,090)

Puttanesca with Small Shrimp & Spinach (Spaghetti)

グアンチャーレとしもきた玉子のローマ風カルボナーラ (スパゲッティ) 1,900(税込2,090)

Roman Style Carbonara with Smoked Pancetta & Egg (Spaghetti)

フルーツトマトとガーリックのトマトソース (ショートパスタ: リガトーニ) 2,000(税込2,200)

Tomato Sauce with Fruit Tomato & Garlic (Short Pasta: Rigatoni)

スモークサーモントラウトとマッシュルームのカマンベールクリームソース (タリアッレ) 2,100(税込2,310)

Camembert Cream Sauce with Smoked Salmon Trout & Mushrooms (Tagliatelle)

和牛入りボロネーゼ (タリアッレ) 2,200(税込2,420)

Bolognese with Wagyu Beef Bred (Tagliatelle)

ずわい蟹のフレッシュトマトソース ボッタルガかけ (スパゲッティ) 2,500(税込2,750)

Fresh Tomato Sauce with Snow Crab, Topped with Bottarga (Spaghetti)

濃厚 雲丹のクリームソース 生雲丹のせ (イカ墨のタリオリーニ) 2,700(税込2,970)

Rich Cream Sauce of Sea Urchin Topped with Raw Sea Urchin (Squid Ink Tagliolini)

オマール海老と渡り蟹入り 漁師風のトマトソース (リングイネ) 2人前 4,500(税込4,950)

Tomato Sauce Pescatora with Lobster & Crab (Linguine)

Risotto

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット 生ハム添え 2,000(税込2,200)

Risotto with Aged Parmigiano Reggiano Served with Prosciutto

ポルチーニとマッシュルームのクリームリゾット マルサラ風味 2,200(税込2,420)

Creamy Porcini & Mushroom Risotto, Marsala-flavored

Pizza

ピツツア

～石窯で焼き上げるナポリ風ピツツア～
Neapolitan-style pizza baked in a stone oven

マルゲリータ 2,290(税込2,519)

Margherita

生ハムとルッコラ 2,450(税込2,695)

Prosciutto & Rucola

クワトロフォルマッジ 2,450(税込2,695)

※+500(税込550) で巣蜜をお付けできます。

Quattro Gormaggi *with Honey: Plus 500 (incl. tax 550)

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ 2,290(税込2,519)

Genovese with Potatoes & Green Beans

しもきた玉子とベーコンのカルボナーラ 2,390(税込2,629)

Carbonara: Carefully Selected Eggs & Bacon

高糖度フルーツトマトとモッツアレラチーズ、バジル 2,500(税込2,750)

High-sugar Content Fruit Tomato, Mozzarella Cheese & Basil Pizza

自家製サルシッチャとサラミ、

マッシュルームとアーティーチョークのカプリチヨーザ 2,450(税込2,695)

Capricciosa: Homemade Salsiccia, Salami, Mushrooms & Artichoke

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～

Selected Main Dishes

鳥取県産大山鶏のロースト ローズマリー風味 2,600(税込2,860)

Roasted Daisen Chicken with Rosemary

神奈川県やまゆりポークのグリル きのこのガーリックソテー 2,600(税込2,860)

Grilled Pork from Kanagawa Prefecture with Sautéed Mushrooms with Garlic

仔牛のカツレツ 生ハムとタレッジオチーズ 3,000(税込3,300)

Veal Cutlet with Prosciutto & Taleggio Cheese

北海道牛のタリアータ

ルッコラとパルメザンチーズ、バルサミコソース 3,800(税込4,180)

Hokkaido Beef Tagliata with Rucola, Parmesan Cheese & Balsamic Sauce

黒毛和牛フィレとフォアグラの重ね焼き

赤ワイントリュフソース 5,800(税込6,380)

Layered Grilled Beef Fillet & Foie Gras with Red Wine Sauce

オマール海老と渡り蟹の魚介トマト煮込み 4,500(税込4,950)

(ズッパデペッシエ)

Zuppa di Pesce : Seafood Stewed in Tomato Sauce

Fisherman's-style tomato soup with various seafood.

Bread is soaked in the soup and eaten in the Italian style.

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～

We can also provide assorted desserts

ティラミス 800(税込880)

Tiramisu

しもきた玉子の濃厚カターナ

オレンジのカラメリゼとオレンジピール 900(税込990)

Rich Catalana with Caramelized Orange & Orange Peel

ガトーショコラ

ダークチョコレートジェラートとチョコマカロン 850(税込935)

Gateau Chocolat with Dark Chocolate Gelato & Chocolate Macaron

季節のフルーツとジェラート スパークリングワインを注いで 800(税込880)

"Macedonia" Fresh Fruit & Gelato with Sparkling Wine

ジェラート各種 〈お好きな2種類をお選びください〉 700(税込770)

※内容はスタッフにお尋ねください。

Gelato 〈Please choose your favorite 2 types〉

**Please Ask Your Waiter*